

※県政記者クラブ加入各社のうち、静岡市内の支局に FAX 送信しています [送信 1 枚]

提供日 2019/10/03  
タイトル 静岡県立大学が老舗とろろ汁屋とむかご羊羹を開発  
担当 静岡県立大学法人 静岡県立大学  
地域・産学連携推進室  
発信担当者 054-264-5124



静岡県立大学記者提供資料

## 静岡県立大学が老舗とろろ汁屋とむかご羊羹を開発

### 概要

静岡県立大学（食品栄養科学部）と、老舗のとろろ汁屋「元祖 丁子屋」が「むかご羊羹」を共同開発しました。2019年10月7日（月）9：30～から静岡県立大学の売店で販売を開始します。報道機関の皆様におかれましては、当日の取材および周知へのご協力をお願いいたします。



とろろ汁に使用される自然薯。その葉の付け根にできる球芽は「むかご」と呼ばれ、土の中で発芽し、種芋となる。そのむかごを有効活用するために【自然薯むかご羊羹プロジェクト】を発足。むかごを使用した新商品の開発や、有効成分「ジオスゲニン」の研究、栽培技術による高生産・安定供給法の確立などの多角的な取組により、先産地から販売現場まで考慮した新しい産業の創出を目指す。

このプロジェクトは、静岡市駿河区丸子でとろろ汁屋を営む「元祖 丁子屋」が企画し、本学 食品栄養科学部 三好規之准教授が、むかごに多く含まれる有効成分「ジオスゲニン」の分析を行い、ジオスゲニンを食品成分として摂取した場合、大腸がん予防作用等を示すことが動物実験で確認された。原材料の供給をなかじま自然薯園（自然薯専門農家）、羊羹の製造を望月茶飴本舗（老舗和菓子店）が担う。静岡を拠点とする各分野のエキスパートたちの協力によって産学連携が実現した。なお、本プロジェクトは、静岡市産学交流センターの「平成30年度 地域課題に係る産学共同研究委託事業」に採択されている。

むかご羊羹は今年7月から丁子屋店舗で販売しており、この度、本学の売店でも新たな「県大名物」として取扱うことが決まった。更に、今年12月には、同店と本学 経営情報学部 岩崎ゼミによる「大学生によるお店コンサルティング事業」（静岡市主催）で開発したコラボスイーツの発売を予定している。

### 【本件に関するお問い合わせ先】

〒422-8526 静岡市駿河区谷田52-1

静岡県立大学 事務局 地域・産学連携推進室

電話 054-264-5124 / E-mail renkei13(ここに@を入れる)u-shizuoka-ken.ac.jp